PRIMO

HANDLEIDING
MODE D'EMPLOI
GEBRAUCHSANLEITUNG

MUFFIN MAKER
APPAREIL A MUFFIN

MM1

www.primo-elektro.be

WAT DOEN ALS UW TOESTEL NIET MEER WERKT ?

GARANTIEBEPALING :
Dit apparaat heeft een garantietermijn van 3 jaar vanaf de datum van aankoop. Gedurende de garantieperiode zal de distributeur volledige verantwoording op zich nemen voor gebreken, welke aanwijsbaar berusten op materiaal- of constructiefouten. Wanneer dergelijke gebreken voorkomen, zal het apparaat, indien nodig vervangen of gerepareerd worden. Het recht op garantie vervalt wanneer de gebreken zijn ontstaan door hardhandig gebruik, het niet in acht nemen van de gebruiksaanwijzing of ingreep door derden. De garantie wordt verleend op basis van het kassaticket.

VERSTUREN VAN DEFECT TOESTEL :
Indien Uw apparaat defect is binnen de garantietermijn van 3 jaar, dan mag U het toestel, samen met Uw kassaticket, bijgevoegde volledig ingevulde antwoordkaart of een omschrijving van defect en een nota met Uw naam, adres en telefoonnummer GRATIS opsturen via het systeem “Retour Retail” van de Post naar onderstaand adres.

PRIMO
BOUWELVEN 12A
2280 GROBBENDONK

Het opsturen van het toestel met het systeem “Retour Retail” kan vanuit eender welk postkantoor in België. Hier ontvangt u dan een barcode waarmee uw pakket onmiddellijk gratis wordt opgestuurd. U krijgt hierbij ook meteen een bewijs dat uw pakket verstuurd werd. U hoeft geen andere vermeldingen, zoals “port betaald door de bestemmeling”, te gebruiken.

Zorg ervoor dat het toestel voldoende verpakt is. U mag hiervoor gebruik maken van de originele verpakking of een andere stevige doos.
Indien de garantietermijn van 3 jaar verstreken is, vallen alle kosten ten laste van de consument. Hierbij moet U steeds rekening houden dat de portkosten, het uurloon en de gebruikte onderdelen dienen betaald te worden.

QUE FAIRE SI VOTRE APPAREIL NE FONCTIONNE PLUS ?

GARANTIE :
Nous accordons une garantie de 3 ans sur ce produit à partir de la date d’achat. Pendant la durée de la garantie, le distributeur prendra à sa charge la réparation des vices de fabrication ou de matériel, en se réservant le droit de décider si certaines pièces doivent être réparées ou échangées. Les dommages occasionnés par une utilisation inadéquate (branchement continu, erreur de voltage, prise inappropriée, choc, etc...), l’usure normale ne portant préjudice ni au bon fonctionnement ni à valeur de l’appareil, excluent toute prétention à la garantie. La garantie devient caduque si des réparations ont été effectuées par des personnes non agréées. La garantie est accordée

sur base du ticket de caisse.

ENVOYER VOTRE APPAREIL DEFECTUEUX :

Si votre appareil est défaillant durant le délai de garantie de 3 ans, vous pouvez envoyer votre appareil ensemble avec votre ticket de caisse, la carte de réponse complètement et dûment rempli ou une note avec la description du défaut, vos coordonnées complètes dont votre nom, adresse et numéro de téléphone le tout GRATUITEMENT par le système « Retour Retail » de la Poste à l'adresse sous-mentionnée.

PRIMO
BOUWELVEN 12A
2280 GROBBENDONK

Vous pouvez envoyer votre appareil par le système « Retour Retail » de n'importe quel bureau de poste en Belgique. Là, vous recevrez un code barre avec lequel votre paquet sera envoyé immédiatement et gratuitement. Vous obtenez ainsi tout de suite une preuve que votre paquet a été envoyé. Autres indications ou autres mentions comme 'port payé par le destinataire' ne sont pas nécessaires.

Veillez à ce que l'appareil soit bien emballé. Utilisez l'emballage original ou n'importe quelle autre boîte. Si le délai de garantie de 3 ans est écoulé, tous les frais sont à la charge du client. Remarquez à ce propos que les frais de port, le salaire horaire et les pièces utilisées devront être payés.

WAS ZU TUN FALLS IHR GERAT NICHT MEHR FUNKTIONIERT?

GARANTIE
Auf dieses Gerät gilt eine 3-Jahre-Garantie ab Kaufdatum. Während der Garantielaufzeit trägt der Verkäufer die alleinige Haftpflicht für Mängel, die nachweislich auf Material oder
Herstellungsfehler zurückzuführen sind. Bei derartigen Mängeln wird das Gerät repariert oder notfalls ersetzt. Die Garantie ist verwirkt, wenn die Mängel auf grobe Handhabung, auf die Nichteinhaltung der Bedienungsanleitung oder auf Eingriffe Dritter zurückzuführen sind. Als Garantieschein
gilt der Kassenzettel.

VERSAND IHRES DEFEKTEN GERÄTS
Falls Ihr Gerät innerhalb der 3-Jahre-Garantie einen Defekt erleidet, können Sie es zusammen mit dem Kassenzettel, vollständig ausgefüllte Antwortkarte oder einem Begleitzettel, auf dem Sie Ihren Name, Ihre Adresse und Telefonnummer angeben, GRATIS mit dem System „Retour Retail" an nachfolgende Adresse senden.

PRIMO
BOUWELVEN 12A
2280 GROBBENDONK.

Der Versand des Geräts ist mit dem System „Retour Retail“ möglich aus jedem Postamt in Belgien. Hier empfangen Sie dann einen Strichkode womit Ihr Paket gleich gratis aufgeschickt wird. Sie bekommen hiermit ebenfalls eine Versandtbestätigung Ihrem Packet. Andere Angaben wie “Porto für den Empfänger” sind nicht nötig.

Achten Sie immer darauf, dass Sie dem Gerät gut in die Originalverpackung oder in irgendwelche Dose verpacken. Nach Ablauf der 3-Jahre-Garantie gehen alle Kosten zu Lasten des Verbrauchers. Die Reparaturkosten umfassen in diesem Fall das für Ersatzteile.

ANTWOORDKAART/KARTE DE REPONSE/ANTWORTKARTE

NAAM
NOM .....
NAME

ADRES
ADRESSE .....
ADRES

POSTCODE PLAATS
CODE POSTAL ..... LOCALITE .....
POSTKODE WOHNORT

TEL : .....

DEFECT :
DEFAUT :
DEFEKT :

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

RECYCLAGE INFORMATIE

Het symbool op het product of op de verpakking wijst erop dat dit product niet als huishoudafval mag worden behandeld. Het moet echter naar een plaats worden gebracht waar elektrische en elektronische apparatuur wordt gerecycleerd. Als u ervoor zorgt dat dit product op de correcte manier wordt verwijderd, voorkomt u mogelijk voor mens en milieu negatieve gevolgen die zich zouden kunnen voordoen in geval van verkeerde afvalbehandeling. voor meer details in verband met het recycleren van dit product, neemt u het best contact op met de gemeentelijke instanties, het bedrijf of de dienst belast met de verwijdering van huishoudafval of de winkel waar u het product hebt gekocht.

INFORMATION DE RECYCLAGE

Le symbole sur le produit ou son enmaballage indique que ce produit ne peut être traité comme déchet ménager. Il doit plutôt être remis au point de ramassage concerné, se chargeant du recyclage du matériel électrique et électronique. En vous assurant que ce produit est éliminé correctement, vous favorisez la prévention desconséquences négatives pour l'environnement et la santé humaine qui, sinon, seraient le résulata d'un traitement inapproprié des déchets de ce produit. Pour obetenier plus de détails sur le cyclage de ce produit, veuillez prendre contact avec le bureau municipal de votre région, votre service d'éliminiation des déchets ménagers ou le magasin où vous avez acheté le produit.

RECYCLING INFORMATIONEN

Das Symbol auf dem Produkt oder seiner Verpackung weist darauf hin, dass sieses Produkt nicht als normaler Haushaltsabfall zu behandeln ist, sondern an einem Sammelpunkt für des Recyling von elektrischen und elektronishcen Geräten abgegeben werden muss. Durch Ihren Beitrag zum korrekten Entsorgen dieses Produkts schützen Sie die Umwelt und die Gesundheit Ihrer Mitmenschen. Umwelt und Gesundheit werden durch falsches Entsorgen gehährdet. Weitere Informationen ûber das Reccling dieses Produkts erhalten Sie von Ihren Rathus, Ihrer Müllabfurh oder dem Geschäft, in dem Sie das Produkt gekauft haben.

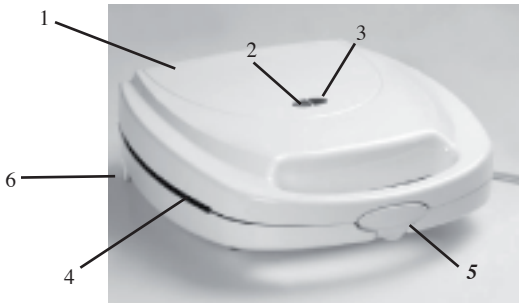
OPGELET :
Wanneer het elektrisch snoer beschadigd is, moet het vervangen worden door de fabrikant, zijn dienst naverkoop of een gelijkaardig gekwalificeerd persoon, om ongelukken te voorkomen.
ATTTENTION :
Si le cordon électrique est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou toute autre personne qualifiée, pour éviter tout accident.
ACHTUNG :
Wenn das Stromkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, dessen Kundendienst oder einer gleichartig geschulten Person ersetzt werden, um Unglücke zu verhindern.

VEILIGHEIDSMAATREGELEN

1. De te gebruiken stroomvoorziening moet 220-240V 50/60Hz zijn.
2. Verwijder de stekker uit het stopcontact als u het toestel niet gebruikt. Laat het toestel altijd eerst afkoelen voor dat u het toestel schoonmaakt of verplaatst.
3. Gebruik dit toestel alleen zoals beschreven in de handleiding. Ander gebruik is niet toegestaan en kan leiden tot brand of elektrocutie.
4. Dompel het toestel of het snoer nooit onder in water of een andere vloeistof. Besprenkel het toestel niet met water of een andere vloeistof.
5. Plaats het toestel of het snoer niet in de buurt van een warmte bron, een open vlam of een kookfornuis.
6. Nauwgezet toezicht is noodzakelijk wanneer het toestel gebruikt wordt in de buurt van of door kinderen.
7. Gebruik het toestel altijd op een vlakke stabiele ondergrond.
8. Verplaats het toestel niet of raak de behuizing niet aan, Wanneer het toestel in gebruik is, vooral de luchtopeningen. Om verbranding en verwondingen te voorkomen.
9. Dek het toestel nooit af wanneer het in gebruik is. Houd ontvlambare materialen minstens 1,5 m verwijderd van het toestel.
10. Dit toestel is alleen voor gebruik binnen.
11. Houd het toestel altijd uit de buurt van explosieve, licht ontvlambare of chemische stoffen.
12. Trek nooit aan het elektrisch snoer. Neem de stekker vast om de deze te verwijderen uit het stopcontact.
13. Gebruik geen verlengsnoer om oververhitting en het risico op brand te vermijden.
14. Wees voorzichtig wanneer u het toestel gebruikt en warm het toestel niet op een andere warmte bron.
15. Dit toestel mag niet gebruikt worden door kinderen, of mensen met motorische of mentale beperkingen. Ook mensen met een beperkte ervaring of kennis mogen het toestel niet gebruiken, tenzij ze de nodig instructies gekregen hebben of onder toezicht van mensen begaan met hun veiligheid.
16. Zorg er voor dat kinderen niet met het toestel kunnen spelen.

ONDERDELEN

1. Behuizing
2. Stroomindicatielampje
3. Temperatuurindicatielampje
4. Bakplaten
5. Sluiting
6. Antislip voetjes



VOOR HET EERSTE GEBRUIK

- Verwijder alle verpakkingsmateriaal en stickers.
- Open het deksel van de muffinmaker voorzichtig, door de sluiting te openen.
- Maak de bakplaten schoon met een vochtige doek.
- Steek de stekker in het stopcontact, het toestel is nu klaar voor gebruik.

Nota : wanneer u het toestel voor de eerste keer gebruikt, kan er lichte rook onstaan. Dit is normaal en is niet gevaarlijk.
Wanneer u het toestel gebruikt moet u altijd het elektrisch snoer volledig afrollen, om oververhitting te voorkomen.
Plaats het toestel op een vlakke, warmte bestendige ondergrond.

GEBRUIK

1. Voor u het toestel gebruikt moet u eerst de bakplaten schoonmaken met een vochtige doek.
2. Sluit het deksel en sluit het af met de sluiting.
3. Steek de stekker in het stopcontact, het rode stroomindicatielampje zal aangaan, dit geeft aan dat het toestel aan het opwarmen is. Laat het toestel opwarmen tot het groene temperatuurindicatielampje aangaat. De gebruikstemperatuur is nu bereikt.
4. Open het deksel en vul elke vorm met deeg.
5. Sluit het deksel het groene indicatielampje zal afwisselend aan en uit gaan, dit geeft aan dat het toestel de temperatuur regelt.
6. Controleer geregeld de muffins tot ze goudgeel gebakken zijn.
7. Maak de muffins los aan de zijkant en haal ze uit de vorm met een houten spatel. Gebruik geen metalen keukengerei, dit kan de anti-aanbaklaag beschadigen. Laat de muffins volledig afkoelen alvorens ze te decoreren.

Opgelet : raak de bakplaten niet aan, deze worden erg heet tijdens het gebruik. Raak de muffinmaker alleen aan het handvat aan of gebruik ovenhandschoenen indien nodig.

Handige tips :
- Krokant gebakken muffins worden snel zacht als u ze op elkaar legt. Het is beter om de muffins op een droge plaats te leggen, naast elkaar en niet op elkaar.
- Alle ingrediënten moeten goed gemixt zijn om een mooie bruining te krijgen.
- Doe de vormpjes niet te vol en zorg er ook voor dat het deeg niet te lopend is, zo voorkomt u dat het deeg aan de zijkanten van het toestel zou overlopen.

ONDERHOUD EN REINIGING

Om de levensduur en de kwaliteit van het product te behouden raden wij het volgend aan :
- Verwijder de stekker uit het stopcontact en laat het toestel volledig afkoelen alvorens het te reinigen.

- Verwijder kruimels en restjes van de bakplaten met een vochtige doek.
- Gebruik een vochtige doek of spons met een milde detergent om de buitenkant en de bakplaten schoon te maken.
- Dompel het snoer of het toestel nooit onder in water of een andere vloeistof. Laat het toestel goed drogen alvorens het op te bergen.

RECEPTEN

muffins :

Muffins

Ingrediënten
300 gr bloem
1,5 eetlepel bakpoeder
1 theelepel zout
100 gr suiker
1 ei
2,5 dl melk
45 gr boter

Bereiding

De boter op een zacht vuurtje laten smelten.
De bloem samen met het bakpoeder boven een kom zeven en er de suiker en het zout door roeren.
Het ei loskloppen en samen met de melk en de gesmolten boter bij het bloemmengsel voegen en tot een luchtig beslag kloppen.
Het deeg over de vormpjes in de muffinmaker verdelen en ze goudbruin laten bakken.
Laat ze iets afkoelen alvorens deze uit de vormpjes te halen en laat ze daarna op een rooster verder afkoelen.

Tips
Bloem en bakpoeder zeven voor ze in de kom te doen.
Je kan ook bessen, noten, chocolade - of kokosschilfers onder het beslag mengen.
Wil je er appel bij doen, dan voeg je ook wat kaneel toe aan het deeg.
Of je kan de melk vervangen door sinaasappelsap en combineren met fijngehakte rabarber.

Chocolade muffins

Ingredienten

- 100 gr chocolade
- 4 eieren
- 150 gr bloemsuiker (of 15 gr sucrose)
- 100 gr boter
- 150 gr zelfrijzende bloem
- 60 gr cacaopoeder

Bereidingswijze
Smelt de chocolade samen met de boter au bain marie. Klop de eieren met de bloemsuiker en de cacaopoeder tot een schuimige massa. Meng het chocolade-boter mengsel en de bloem erdoor en verdeel het deeg over de vormpjes in de muffin maker. De holtes moeten tot 2/3 gevuld zijn. Bak de muffins lichtbruin en laat ze iets afkoelen alvorens deze uit de vormpjes te halen en laat ze daarna op een rooster verder afkoelen.

Opmerking
Bestuif ze met cacaopoeder, poedersuiker of gesmolten pure chocolade

Blueberry muffins
Ingrediënten
275 g zelfrijzend bakmeel gezeefd
70 g kristalsuiker
1 teelepel bakpoeder
zout
2 dl karnemelk of melk
100 g gesmolten boter
1 ei, losgeklopt
200 g blauwe bessen

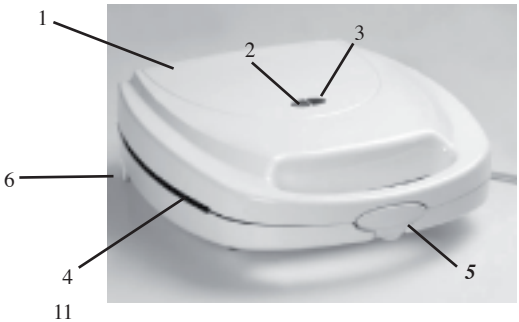
Bereiding
Meng in een kom het pak meel met de suiker, het bakpoeder en het zout.
Maak in het midden van dit mengsel een kuiltje en doe hierin de (karne)melk, boter en het ei.
Meng alles goed.
Roer de bessen erdoor en schep het mengsel in de holtes van de muffin maker.
De holtes moeten voor 2/3 gevuld zijn
Bak de muffins lichtbruin en laat ze iets afkoelen alvorens deze uit de vormpjes te halen en laat ze daarna op een rooster verder afkoelen.

MESURES DE SÉCURITÉ

1. L'alimentation électrique à utiliser doit être de 220-240V 50/60Hz.
2. Retirez la fiche hors de la prise de courant lorsque vous n'utilisez pas l'appareil. Laissez d'abord toujours l'appareil se refroidir avant de nettoyer ou de déplacer l'appareil.
3. N'utilisez cet appareil que conformément à ce mode d'emploi. Toute autre utilisation n'est pas autorisée et peut conduire à l'incendie ou à l'électrocution.
4. N'immergez jamais l'appareil ou le cordon dans l'eau ou dans un autre liquide. N'aspergez pas l'appareil avec de l'eau ou tout autre liquide.
5. Ne placez pas l'appareil ou le cordon à proximité d'une source de chaleur, une flamme nue ou un four.
6. La surveillance étroite est indispensable lorsque l'appareil est utilisé à proximité de ou par des enfants.
7. Utilisez toujours l'appareil sur un sol plat et stable.
8. Ne déplacez pas l'appareil ou ne touchez pas le boîtier, lorsque l'appareil est en service, surtout pas les ouvertures d'aération. Afin d'éviter toute brûlure et toute blessure.
9. Ne recouvrez jamais l'appareil lorsqu'il est en service. Gardez les matières inflammables au moins à 1,5 m de distance de l'appareil.
10. Cet appareil est uniquement destiné à une utilisation à l'intérieur.
11. Gardez toujours l'appareil à l'écart de substances explosives, légèrement inflammables ou chimiques.
12. Ne tirez jamais au cordon électrique. Prenez fixement la fiche pour la retirer de la prise de courant.
13. N'utilisez aucun cordon de rallonge pour éviter toute surchauffe et tout risque d'incendie.
14. Soyez prudent lorsque vous utilisez l'appareil et ne chauffez pas l'appareil sur une autre source de chaleur.
15. Cet appareil ne peut pas être utilisé par les enfants, ou par des personnes ayant des déficiences motrices ou mentales. De même, les personnes ayant une expérience ou une connaissance limitée ne peuvent pas utiliser l'appareil, à moins d'avoir reçu les instructions nécessaires ou sous la surveillance de personnes chargées de leur sécurité.
16. Veillez à ce que les enfants ne puissent pas jouer avec l'appareil.

ÉLÉMENTS

1. Boîtier
2. Lampe témoin de courant
3. Lampe témoin de température
4. Plaques de cuisson
5. Fermeture
6. Pieds antidérapants



AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

- Retirez tout le matériel d'emballage et les autocollants.
- Ouvrez prudemment le couvercle du muffin maker, en ouvrant la fermeture.
- Nettoyez les plaques de cuisson à l'aide d'un chiffon humide.
- Placez la fiche dans la prise de courant, l'appareil est à présent prêt à l'emploi.

Note : lorsque vous utilisez l'appareil pour la première fois, une légère fumée peut apparaître. Ceci est normal et n'est pas dangereux.
Lorsque vous utilisez l'appareil, vous devez toujours dérouler complètement le cordon électrique, afin d'éviter toute surchauffe.
Placez l'appareil sur un sol plat et résistant à la chaleur.

UTILISATION

1. Avant d'utiliser l'appareil, vous devez d'abord nettoyer les plaques de cuisson à l'aide d'un chiffon humide.
2. Fermez le couvercle et verrouillez-le à l'aide de la fermeture.
3. Placez la fiche dans la prise de courant, la lampe témoin de courant rouge va s'allumer, cela indique que l'appareil est en train de chauffer. Laissez l'appareil chauffer jusqu'à ce que la lampe témoin de courant verte s'allume. La température de service est à présent atteinte.
4. Ouvrez le couvercle et remplissez chaque moule de pâte.
5. Fermez le couvercle, la lampe témoin verte va s'allumer et s'éteindre en alternance, cela indique que l'appareil règle la température.
6. Contrôlez régulièrement les muffin jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés.
7. Détachez les donuts sur le côté latéral et démoulez-les à l'aide d'une spatule en bois. N'utilisez pas d'ustensile de cuisine métallique, cela peut endommager la couche antiadhésive. Laissez refroidir les muffins complètement avant de les décorer.

Attention : ne touchez pas les plaques de cuisson, celles-ci sont très chaudes durant l'utilisation. Ne touchez l'appareil muffin que par la poignée ou au besoin utilisez des gants pour four.

Conseils pratiques :
- Les donuts cuits croquants deviennent vite mous s'ils sont placés les uns sur les autres. Il est préférable de placer les muffins en un lieu sec, les uns à côté des autres et non pas les uns sur les autres.
- Tous les ingrédients doivent être mélangés pour obtenir un beau brun.
- Ne remplissez pas les moules à ras bord et veillez aussi à ce que la pâte ne soit pas trop liquide, vous évitez ainsi que la pâte ne déborde par les côtés latéraux de l'appareil.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Pour conserver la durée de vie et la qualité du produit, nous recommandons ce qui suit:
- Retirez la fiche de la prise de courant et laissez l'appareil se refroidir complètement avant de le nettoyer.
- Retirez les miettes et les restes des plaques de cuisson à l'aide d'un chiffon humide.
- Utilisez un chiffon humide ou une éponge avec un détergent doux pour nettoyer la surface extérieure et les plaques de cuisson.
- N'immergez jamais le cordon ou l'appareil dans l'eau ou dans un autre liquide.
Laissez l'appareil bien sécher avant de le ranger.

RECETTES

Muffins

Ingrédients

300 gr de farine
1,5 cuillère à soupe de levure chimique
1 cuillère à café de sel
100 gr de sucre
1 oeuf
2,5 dl de lait
45 gr de beurre

Préparation

Faites fondre le beurre à feu doux
Tamisez la farine et la levure ensemble au-dessus d'un récipient, mélangez ensuite avec le sucre et le sel.
Battez l'oeuf puis ajoutez-le au lait et au beurre fondu et versez le tout avec le mélange dans le bol. Battez jusqu'à l'obtention d'une pâte légère et homogène.
Versez la pâte dans les moules à muffins et faites-les dorer au four. Laissez un peu refroidir avant de démouler et laissez reposer les muffins ensuite sur une grille de cuisson.

Conseils

Tamisez la farine et la levure avant de les verser dans le récipient.
Vous pouvez aussi ajouter des myrtilles, des noix, des copeaux de chocolat ou de noix de coco à la pâte.
Si vous souhaitez utiliser des pommes dans la pâte, ajoutez-y également de la cannelle.
Vous pouvez également mettre du jus d'orange à la place du lait et combiner le tout avec de la rhubarbe finement coupée.

Muffins au chocolat

Ingrédients

- 100 gr de chocolat
- 4 oeufs
- 150 gr de sucre impalpable (ou 15 gr de saccharose)
- 100 gr de beurre
- 150 gr de farine fermentante
- 60 gr de cacao en poudre

Préparation

Faites fondre le chocolat et le beurre ensemble au bain marie Mélangez les œufs, le sucre impalpable et le cacao en poudre jusqu'à obtenir une mousse. Battez à présent le mélange obtenu avec la farine et versez le tout dans les moules à muffins. Les formes creuses doivent être remplies aux 2/3. Faites brunir les muffins au four, laissez un peu refroidir avant de démouler et laissez reposer les muffins ensuite sur une grille de cuisson.

Remarque
Saupoudrez-les de cacao, de sucre poudre ou nappez les muffins avec du chocolat fondu

Muffins aux myrtilles

Ingrédients

275 gr de farine fermentante tamisée
70 gr de sucre cristal
1 cuillère à café de levure chimique
sel
2 dl de lait fermenté ou de lait
100 g de beurre fondu
1 œuf battu
200 g de myrtilles

Préparation

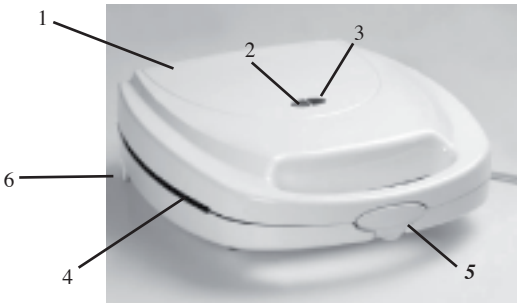
Mélangez dans un récipient l'ensemble de la farine avec le sucre, la levure et le sel. Faites au centre du mélange un petit puits. Versez-y le lait (fermenté), le beurre et l'oeuf battu.
Mélangez bien le tout.
Ajoutez les myrtilles et versez la pâte dans les moules à muffins.
Les moules doivent être remplis au 2/3
Faites brunir les muffins au four, laissez un peu refroidir avant de démouler et laissez reposer les muffins ensuite sur une autre grille de cuisson.

SICHERHEITSVORKEHRUNGEN

1. Die zu verwendende Stromversorgung ist 220-240V 50/60Hz.
2. Wird das Gerät nicht verwendet, den Stecker aus der Steckdose ziehen. Das Gerät immer zuerst abkühlen lassen, bevor Sie das Gerät reinigen oder umstellen.
3. Dieses Gerät nur wie in der Anleitung beschrieben verwenden. Andere Verwendungszwecke sind nicht gestattet und könnten zu Brand oder Elektroschock führen.
4. Das Gerät niemals in Wasser oder eine andere Flüssigkeit tauchen. - Das Gerät niemals mit Wasser oder einer anderen Flüssigkeit bespritzen.
5. Das Gerät oder das Kabel nicht in die Nähe einer Wärmequelle, einer offenen Flamme oder eines Herdes stellen resp. legen.
6. Gewissenhafte Aufsicht ist notwendig, wenn das Gerät in der Nähe von Kindern benutzt wird.
7. Das Gerät immer auf einem flachen, stabilen Untergrund verwenden.
8. Ist das Gerät in Betrieb, sollte es nicht umgestellt oder berührt werden; vor allem die Luftöffnungen, um Verbrennungen oder Verletzungen zu verhindern.
9. Das Gerät niemals abdecken, wenn es in Betrieb ist. Alle entflammbaren Materiale mindestens 1,5 m vom Gerät entfernt halten.
10. Dieses Gerät ist nur für Verwendung im Hause geeignet.
11. Das Gerät immer entfernt von explosiven, leicht entflammbaren oder chemischen Stoffen halten.
12. Niemals am elektrischen Kabel ziehen. Den Stecker festhalten, um diesen aus der Steckdose zu entfernen.
13. Keine Verlängerungsschnur verwenden, um Überhitzung und das Risiko eines Brandes zu vermeiden.
14. Seien Sie vorsichtig, wenn Sie das Gerät verwenden und wärmen Sie das Gerät nicht an einer anderen Wärmequelle auf.
15. Das Gerät darf nicht von Kindern oder Personen mit einer motorischen oder mentalen Behinderung verwendet werden. Auch Personen mit beschränkter Erfahrung oder Kenntnis dürfen das Gerät nicht verwenden. Es sei denn, sie haben die nötigen Anweisungen erhalten oder sind unter Aufsicht von Personen, die um Ihre Sicherheit besorgt sind.
16. Sorgen Sie dafür, dass Kinder nicht mit dem Gerät spielen können.

ZUBEHÖRTEILE

1. Gehäuse
2. Stromanzeigelampe
3. Temperaturanzeigelampe
4. Backbleche
5. Verschluss
6. Anti-Rutsch-Füße



VOR DER ERSTEN VERWENDUNG

- Das Verpackungsmaterial und die Aufkleber entfernen.
- Den Deckel des Muffin-Makers vorsichtig öffnen, indem der Verschluss geöffnet wird.
- Die Backbleche mit einem feuchten Tuch reinigen.
- Den Stecker in die Steckdose einstecken und das Gerät ist betriebsbereit.

Hinweis : Wird das Gerät zum ersten Mal verwendet, kann leichter Rauch entstehen. Dies ist normal und ungefährlich.
Vor der Verwendung des Geräts, das elektrische Kabel immer vollständig abrollen, um Überhitzung zu verhindern
Das Gerät auf einen flachen, hitzebeständigen Untergrund stellen.

ANWENDUNG

1. Vor der Verwendung des Geräts, zuerst die Backbleche mit einem feuchten Tuch reinigen.
2. Den Deckel schließen und mit dem Verschluss verriegeln.
3. Den Stecker in die Steckdose einstecken, die rote Stromanzeigelampe leuchtet auf, dies zeigt an, dass das Gerät am Aufwärmen ist. Das Gerät aufwärmen lassen bis die grüne Temperaturanzeigelampe aufleuchtet. Die Betriebstemperatur ist nun erreicht.
4. Den Deckel öffnen und jede Form mit Teig füllen.
5. Den Deckel schließen, die grüne Anzeigelampe wird abwechselnd an und aus gehen. Dies zeigt an, dass das Gerät die Temperatur regelt.
6. Die Muffins regelmäßig kontrollieren bis diese goldgelb gebacken sind.
7. Die Muffins auf der Seite lösen und mit einem Holzspatel aus der Form nehmen. Kein Metallküchenbesteck verwenden, dies kann die Antihaftbeschichtung beschädigen. Die Muffins vor dem Dekorieren vollständig abkühlen lassen.

Achtung : Die Backbleche nicht berühren. Diese werden sehr heiß, während das Gerät in Betrieb ist. Den Muffin-Maker nur am Handgriff anfassen oder Ofenhandschuhe verwenden.

Praktische Tipps :
- Knusprig gebackene Muffins werden schnell weich, wenn diese aufeinander gelegt werden. Es ist besser, die Muffins an einen trockenen Ort nebeneinander und nicht aufeinander zu legen.
- Alle Zutaten müssen gut gemixt sein, um eine gute Bräunung zu erzielen.
- Die Förmchen nicht zu voll füllen und dafür sorgen, dass der Teig nicht zu flüssig ist. So verhindern Sie, dass der Teig an den Seiten des Geräts überläuft.

PFLEGE UND REINIGUNG

Wir empfehlen Folgendes, um die Lebensdauer und Qualität des Geräts zu erhalten:
- Den Stecker aus der Steckdose entfernen und das Gerät vollständig abkühlen lassen, bevor es gereinigt wird.
- Die Krümel und Reste auf den Backblechen mit einem feuchten Tuch entfernen.
- Ein feuchtes Tuch oder einen Schwamm mit einem milden Reinigungsmittel verwenden, um die Außenseite und die Backbleche zu reinigen.
- Das Kabel niemals in Wasser oder eine andere Flüssigkeit tauchen. Das Gerät gut trocknen lassen, bevor es verstaut wird.

REZEPTEN

Muffins

Zutaten

300g Mehl
1,5 Esslöffel Backpulver
1 Teelöffel Salz 100 g Zucker
1 Ei
2,5 dl Milch
45 g Butter

Zubereitung

Die Butter bei niedriger Hitze schmelzen.
Das Mehl zusammen mit dem Backpulver über einer Schüssel sieben und das Salz zufügen.
Das Ei schlagen und zusammen mit der Milch und der geschmolzenen Butter zum Mehlgemisch geben und zu einem luftigen Teig schlagen.
Den Teig in die Förmchen des Muffinmakers verteilen und die Muffins goldbraun backen. Die Muffins etwas abkühlen lassen, bevor Sie diese aus den Förmchen nehmen und danach auf einem Rost abkühlen lassen.
Tipps Mehl und Backpulver sieben bevor Sie diese Zutaten in die Schüssel geben.
Beeren, Nüsse, Schokolade oder Kokosflocken können auch in den Teig gemischt werden.
Möchten Apfel hinzufügen, dann auch etwas Zimt in den Teig geben.
Anstelle der Milch kann auch Orangensaft verwendet werden und mit klein geschnittenem Rhabarber kombiniert werden.

Schokoladenmuffins

Zutaten:

- 100 g Schokolade
– 4 Eier
– 150 g Puderzucker (oder 15 gr Saccharose)
– 100 g Butter
– 150 g selbstaufgehendes Mehl